



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATES OTURTMASI

- 1 adet domates
- 250 gr kıyma
- 2 diş sarımsak
- 2 adet sivri biber
- 5 adet patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı pulbiber karabiber tuz
- 1 adet soğan

Patatesleri bir parmak kalınlığında doğrayın. Daha sonra yemeği pişireceğiniz yayvan bir tencereye koyduğunuz yağda patatesleri önlü arkalı kızartın. Diğer yandan kıymayı bir tavada suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Suyunu çektikten sonra ince doğradığınız ya da rendelediğiniz soğanı ilave edin. Kıyma yağsızsa bir yemek kaşığı tereyağı ekleyin. Kabuğunu soyduğunuz domatesin birini küp küp doğrayın. Biberin de tekini doğrayıp ekleyin. Tuzu, sarımsağı karabiberi ve pulbiberi ekleyip domates suyunu çekene kadar kıymayı kavurun.. Hafif kızarmış olan patateslerin üzerine hazırladığınız harcı dökün. Domatesin diğerini dilimleyin. Biberi ince uzun doğrayın. Patateslerin üzerine yerleştirin. Salçayı 1,5 - 2 su bardağı su ile çözüp tuz atın. Patatesin kenarından salçalı suyu (patateslerin üzerini geçmeyecek kadar) dökün. Kaynayana kadar orta ateşte daha sonra kısık ateşte patatesler yumuşayınca kadar pişirin.

---